



## LS Fiordilatte julienne frossen 2 kg

Fiordilatte er en tørrere type mozzarella. Den er laget på pasteurisert kumelk, og revet i grovere strimler. Passer ypperlig på pizza.

Lattoria Sorrentinas historie startet i 1880. Familien Amodio åpnet meieriet og startet produksjonen av fiordilatte, som de selv omtaler som tidenes mest populære meieriprodukt. Lattoria Sorrentinas Fior di Latte er et resultat av fem generasjoners melkeproduksjon. Oppskriften er den samme som den alltid har vært. Fabrikkene er lokalisert i Vesuvius Nasjonalpark i Campania i Sør-Italia.

**Produktnummer**

907231

**EPD-nummer**

6420822

**Antall i kartong**

4



Osten er revet i grovere strimler og passer ypperlig på pizza.

Fiordilatte har en tørrere konsistens enn tradisjonell mozzarella. Fiordilatte passer ypperlig til pizzatopping fordi den holder bedre på melken, og er mer elastisk, enn mozzarella.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

